

CẨM NANG DÀNH CHO

*Quầy Hàng  
Di Động*



# Nội Dung

Phần Giới Thiệu.....	3
Lịch Sử của Ngành Bán Hàng Di Động tại Quận Hạt Multnomah .....	3
Các Định Nghĩa .....	4
Các Đặc Điểm Dành Cho Quầy Hàng Di Động Loại 1 .....	6
Các Đặc Điểm Dành Cho Quầy Hàng Di Động Loại 2 .....	8
Các Đặc Điểm Dành Cho Quầy Hàng Di Động Loại 3 .....	10
Các Đặc Điểm Dành Cho Quầy Hàng Di Động Loại 4 .....	12
Cách Thức Đăng Ký.....	14
Các Câu Hỏi Thường Gặp (FAQ).....	15
Các Đặc Điểm Dành Cho Quầy Hàng Di Động Theo Loại.....	20
Các Cơ Quan Điều Tiết Liên Quan/Nguồn Thông Tin Khác.....	21
Thành Phố Portland/Sở Dịch Vụ Môi Trường (BES) - Chương Trình Ngăn Chặn FOG (Cut Through the FOG) .....	24
Hợp Đồng Thỏa Thuận Về Nhà Vệ Sinh Của Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động.....	26
Mẫu Đơn Xử Lý Nước Thải Cho Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động.....	27

# Phần Giới Thiệu

Chào mừng quý vị đến với Cẩm Nang Dành Cho Quầy Hàng Di Động (Mobile Unit Playbook), được phát triển bởi Cơ Quan Sức Khỏe Môi Trường Quận Hạt Multnomah. Quyển sách hướng dẫn này được dùng để hỗ trợ các chủ quầy hàng di động hiện tại và tương lai trong quá trình khai trương và điều hành hoạt động kinh doanh một doanh nghiệp buôn bán thực phẩm di động.

Tài liệu này được thực hiện một phần là do sự tài trợ của Cục Quản Lý Thực Phẩm Và Dược Phẩm Hoa Kỳ (FDA), Thực Hành Ứng Dụng theo Chứng Nhận Phân Tích Mối Nguy Và Điểm Kiểm Soát Trọng Yếu (HACCP) dành cho Người Lãnh Đạo, Người Điều Hành và Cộng Đồng.

Từ các quầy cà phê với hệ thống dịch vụ mua hàng không cần đỗ xe (drive-thru), xe hot-dog, xe thực phẩm, đến các quầy hàng di động, việc tổ chức buôn bán thực phẩm trên đường phố tại Quận Hạt Multnomah có nhiều tên gọi, kích cỡ, thực đơn và mức độ phức tạp khác nhau. Trong quyển hướng dẫn này chúng tôi sẽ gọi chung nhóm này là các quầy hàng di động hoặc các xe thực phẩm.

Khi nói đến an toàn thực phẩm, tất cả các quầy hàng di động bắt buộc phải tuân thủ các điều luật như nhau trong Luật Tiểu Bang Oregon. Quy Tắc Dành Cho Thực Phẩm (Food Code) tại bang Oregon được dựa theo các hướng dẫn của FDA. Sức khỏe và an toàn cộng đồng là những lý do chính cho việc thiết kế và thực thi các luật này.

Mặc dù các thông tin nằm trong quyển cẩm nang này phần lớn là về các quy tắc và quy định, chúng tôi cũng có chia sẻ những lời khuyên chung về cách thức vận hành doanh nghiệp của quý vị một cách an toàn và hiệu quả. Chúng tôi tạo ra quyển hướng dẫn này để hỗ trợ quý vị thông qua từng giai đoạn từ khi hình thành ý tưởng sở hữu quầy hàng đến các hoạt động hàng ngày tại doanh nghiệp của quý vị. Chúng tôi mong là điều này sẽ mang đến hữu ích cho quý vị.

Chúng tôi sẽ hết sức nỗ lực để đảm bảo nội dung của quyển cẩm nang này luôn chính xác. Tuy nhiên, các nguyên tắc và quy định có thể thay đổi.

## Lịch Sử CỦA NGÀNH BÁN HÀNG DI ĐỘNG TẠI QUẬN HẠT MULTNOMAH

*Các xe thực phẩm du nhập vào hệ thống nhà hàng tại Portland vào đầu những năm 1990, đại diện chủ yếu là các xe tải phục vụ thức ăn và các quầy cà phê có hệ thống phục vụ mua hàng không cần đỗ xe. Vào giữa thập niên 90, có khoảng 100 quầy hàng di động được cấp phép hoạt động tại Quận Hạt Multnomah. Nói chung, với một hình thức đòi hỏi chi phí hoạt động thấp hơn so với các nhà hàng truyền thống, các xe thực phẩm bắt đầu được biết đến như là một cách bán thực phẩm cho công chúng với chi phí thấp. Người dân thành phố Portland hoan nghênh chào đón phong trào xe thực phẩm độc đáo này, và các quầy hàng di động tiếp tục gia tăng phổ biến. Trong khi sự bùng nổ của các xe hàng mang đến cơ hội thú vị cho các kinh doanh có chu vi nhỏ, điều này cũng đã gây ra một số thách*

# Các Định Nghĩa

## QUẦY HÀNG DI ĐỘNG

Bất kỳ chiếc xe nào mà có thể tự hành, hoặc có thể được đẩy hoặc kéo xuống vỉa hè, đường phố hay đường cao tốc, mà có thực phẩm được chuẩn bị sẵn, đã qua xử lý hoặc chế biến, hoặc được sử dụng trong việc bán và phân phát thực phẩm cho người tiêu dùng sau cùng.

## CÁC PHÂN LOẠI

Xe thực phẩm được đưa vào một trong bốn loại dựa trên kích thước, loại thực phẩm được chế biến và các thiết bị đặt trên xe. Việc phân loại là một cách để chia các xe thực phẩm vào các thể loại khác nhau, nhằm giúp xác định các yêu cầu cho việc kiểm tra.

## BẾP NẤU

Đây là một nhà bếp đã được cấp phép, đáp ứng tất cả các yêu cầu của sở y tế cho việc chuẩn bị, nấu ăn, giữ, và lưu trữ thực phẩm. Các nhà bếp này được kiểm tra thường xuyên và thông thường chứa các thiết bị thương mại.

## ĐÓNG GÓI SẴN

Đây là những loại thực phẩm được bọc trong một bao bọc bên, không thấm nước. Việc đóng gói sẵn để cập đến thực phẩm chế biến và đóng dấu tại một cơ sở sản xuất thương mại, cũng như thực phẩm được chế biến và đóng gói kín trong một bếp nấu được cấp phép phù hợp với các nguyên tắc và quy định của sở y tế.

thức pháp lý cho các sở y tế địa phương. Các quy định về vệ sinh thực phẩm ban hành cho các nhà hàng không hoàn toàn áp dụng được cho hoạt động của quầy hàng di động. Hơn nữa, các quy tắc này không bao gồm các thành phần phục vụ cho hoạt động của các quầy hàng di động, chẳng hạn như các yêu cầu về nước để uống và nước thải xám, nhà vệ sinh và các thiết bị rửa tay và nội thất hiện hữu như phòng chuẩn bị thức ăn và máy rửa chén đĩa. Khi nhận ra điều này, các quan chức sức khỏe địa phương đã thành lập một nhóm làm việc hợp tác với các nhà lập pháp tiểu bang và các bên liên quan khác để xác định nhu cầu cụ thể của các quầy hàng di động, cũng như các quy tắc, quy định thiết kế để giải quyết vấn đề này. Đây là một quá trình đáng giá vì nó cho phép chính phủ xác định các vấn đề sức khỏe công cộng quan trọng trong thế giới của các xe đẩy, dựa trên những thách thức được quan sát trong quá trình hoạt động. Ngoài ra, nhóm làm việc này cũng đã thăm dò ý kiến từ các cá nhân điều hành hiện tại về cách các quy tắc cần được thiết kế.

## **DỄ HƯ HỎNG**

Các loại thực phẩm có khả năng bị hư hỏng trong thời gian tương đối ngắn nếu không được xử lý hoặc đem ra sử dụng. Thực phẩm dễ hư hỏng bao gồm hầu hết các loại thịt, pho mát, thực phẩm nấu chín, và các thức uống mà chưa được xử lý theo cách để không dễ bị phân hủy.

## **NƯỚC UỐNG ĐƯỢC**

Nước thích hợp dùng để uống. Nước uống phải được lấy, vận chuyển và chứa đựng một cách an toàn. Nước uống được yêu cầu cho việc rửa tay.

## **NƯỚC THẢI XÁM/NƯỚC THẢI**

Nước Thải Xám (Greywater) và Nước Thải (Wastewater) được sử dụng lẫn nhau để mô tả các nước đã sử dụng được thải ra từ bồn rửa tay, bồn chuẩn bị, máy rửa chén, và quá trình chế biến thực phẩm. Nước thải xám phải được thu gom, chứa đựng và xử lý theo cách thức đã được sở y tế và các cơ quan thành phố chấp thuận.

## **KHU CHO THUÊ (POD)**

Một thuật ngữ mô tả các bãi đỗ xe hoặc các khu vực khác, nơi rất nhiều xe thực phẩm thuê chỗ. Pod thường chứa rác thải, các đồ điện và tiện ích về nước thải để giải quyết các nhu cầu của xe hàng.

## **NHÀ KHO**

Bất kỳ tòa nhà hoặc kho để hàng, tách biệt với quầy hàng di động của quý vị, được dùng để lưu trữ thực phẩm và hàng hóa có liên quan đến thực phẩm.

*Năm 1997, từ góp ý của người dân, Nghiệp Đoàn Quầy Hàng Di Động đã thực hiện một số thay đổi trong các quy tắc dành cho quầy hàng di động. Một trong những quyết định quan trọng nhất là xe đẩy sẽ không còn cần thiết phải quay trở về khu hoạt động căn cứ (một địa điểm để làm sạch, nạp lại các mặt hàng và lưu trữ an toàn quầy hàng) hàng ngày nữa. Theo quy định mới, các quầy hàng có thể đậu qua đêm miễn là chúng vẫn còn "có khả năng" di chuyển được. Các thay đổi quy tắc bổ sung bao gồm việc phân ra bốn loại quầy hàng di động khác nhau, dựa vào độ phức tạp trong lĩnh vực hoạt động. Sự quan tâm vào việc bán thức ăn trên quầy hàng thực phẩm di động ở Portland tiếp tục tăng và số lượng các quầy hàng tăng theo. Vào năm 2000, có trên 300 quầy hàng di động được cấp phép tại Quận Hạt Multnomah. Vào cuối năm 2013, quận hạt đã cấp phép cho gần đến 800 quầy hàng di động. Khi số lượng và chủng loại của các quầy hàng tăng, điều này cũng làm những thách thức của việc đảm bảo an toàn thực phẩm dành cho công chúng tăng theo tương ứng.*

# QUẦY HÀNG DI ĐỘNG LOẠI 1

## Các Đặc Điểm



**KHÔNG YÊU CẦU PHẢI CÓ BỒN RỬA TAY**



**CHỈ CÁC THỰC PHẨM ĐÃ ĐƯỢC ĐÓNG GÓI SẴN MÀ THÔI**



Ghi chú: Quận Multnomah cấp phép cho rất ít Quầy hàng di động Loại 1. Các quầy hàng này bị giới hạn vì họ chỉ có thể phục vụ các loại thực phẩm đã được đóng gói sẵn. Điều này áp dụng cho cả các mặt hàng thương mại đóng gói sẵn, không những như bánh nướng xốp đóng gói riêng lẻ hoặc sữa chua, mà còn dành cho thực phẩm được sản xuất tại một bếp nấu được cấp phép mà đã được chế biến, đóng gói, dán nhãn và được lưu giữ theo các quy tắc và quy định về hoạt động kinh doanh thực phẩm của tiểu bang và/hoặc quận hạt. Ví dụ, điều này có nghĩa là thực phẩm phải được đóng gói trong một vật liệu bền, không thấm nước và giữ thực phẩm an toàn. Món bánh tamales gói bằng vỏ bắp ngô hoặc lá chuối sẽ không được coi là thích hợp để đóng gói. Để biết thêm thông tin, vào xem trang Các Quy Định Về Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động, Bếp Nấu và Nhà Kho của tiểu bang Oregon tại địa chỉ [http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars\\_300/oar\\_333/333\\_162.html](http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_300/oar_333/333_162.html)



### CÁC ÁP DỤNG PHỔ BIẾN:

Xe thức uống, xe dịch vụ thực phẩm hạn chế



### CÁC THỰC PHẨM ĐƯỢC CHO PHÉP:

Đóng gói sẵn, thực phẩm còn nguyên vẹn. Quý vị không thể nấu, hâm nóng, chuẩn bị hoặc tập hợp bất kỳ loại thực phẩm nào tại các quầy hàng di động này. Quý vị có thể bán các thức uống có niêm phong không dễ hư hỏng. Các quầy hàng không có quyền phân phát đá lạnh. Điều này có nghĩa là quý vị có thể dùng đá để giữ độ lạnh cho thực phẩm, nhưng quý vị không thể cung cấp đá cho khách hàng.



### CÁC YÊU CẦU CHO VIỆC RỬA TAY:

Không cần. Việc rửa tay là không cần thiết cho các Quầy hàng di động Loại 1 vì không có tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm vì chúng được yêu cầu phải được đóng gói.



### CÁC YÊU CẦU DÀNH CHO NƯỚC ĐỂ UỐNG:

Không cần.

## XIN GIỚI THIỆU

# Juanita



Juanita sở hữu một **Quầy Hàng Di Động Loại 1** được cấp phép bởi Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah. Cô ta bán tamales cho công nhân nhà máy đóng tàu trong giờ ăn trưa tại Swan Island.

Cô Juanita có một lịch làm việc bận rộn để đáp ứng nhu cầu trong việc kinh doanh của mình. Vào ngày Chủ Nhật, cô đi đến một kho hàng giá sỉ cho nhà hàng để mua thịt, rau và các thành phần khác. Cô đặt các loại thực phẩm đông lạnh này vào một tủ làm lạnh để giúp chúng giữ lạnh trong thời gian 15 phút lái xe từ cửa hàng về bếp nấu của cô. Khi cô về đến bếp nấu, cô nhanh chóng lấy các thực phẩm từ tủ làm lạnh ra và đặt chúng vào một tủ lạnh thương mại, vì cô biết rằng các loại thực phẩm trong tủ lạnh luôn luôn nên được giữ ở 41 độ F hoặc thấp hơn.

Mỗi ngày trong tuần Juanita đi đến bếp nấu của mình để chuẩn bị các bánh tamales. Cô đến sớm lúc 06:00 sáng để có đủ thời gian chuẩn bị bánh tamales trước giờ ăn trưa. Cô gom bánh lại và hấp chúng. Khoảng 10:30 sáng cô nấu xong và gói từng bánh tamale trong giấy gói kim loại, vì cô biết rằng cô chỉ có thể bán các loại thực phẩm đóng gói sẵn từ Quầy hàng Loại 1 của cô. Sau đó cô đặt các bánh tamale vào một thùng chứa cách nhiệt và đi đến Swan Island. Cô bán bánh tamale suốt buổi ăn trưa, cho đến 2 giờ chiều. Nếu cô không bán hết bánh, cô đưa bánh về nhà cho gia đình hoặc ném chúng đi vì cô biết rằng cô không thể bán chúng cho mọi người sau khi bánh đã ở dưới 135 độ F trong vòng 4 giờ. Đây là một phần mục của bản thỏa thuận Thời Gian là một hình thức Kiểm Soát Y Tế Công Cộng (Time as a Public Health Control) mà cô ta đã cam kết với quận hạt.

Juanita có thể đi bộ đến một khu kinh doanh địa phương cách nơi cô bán tamales một vài phút nếu cô cần sử dụng nhà vệ sinh. Cô có một thỏa thuận mà cô đã ký trong hồ sơ với sở y tế cho biết rằng cô có quyền sử dụng một nhà vệ sinh có sẵn nước ấm, xà phòng và khăn giấy sẵn để rửa tay. Juanita biết rằng thiết bị rửa tay đôi là rất quan trọng để giữ an toàn và sức khỏe cho khách hàng của mình.



### **YÊU CẦU VỀ BẾP NẤU:**

Một bếp nấu có thể được yêu cầu nếu quý vị có kế hoạch tự xử lý và đóng gói thực phẩm, bởi vì quý vị sẽ cần phải được chấp thuận, cấp phép cho bếp.



### **BỒN RỬA CHÉN DĨA:**

Không yêu cầu. Tất cả các loại thực phẩm phải được đóng gói sẵn để bán vì vậy không có yêu cầu cho bồn rửa chén. Tuy nhiên, nếu một mặt nào đó trong hoạt động kinh

doanh của quý vị đòi hỏi việc rửa chén đĩa hoặc đồ dùng, thì yêu cầu quý vị cần phải có một bếp nấu với một giải pháp cho việc rửa chén đĩa được chấp thuận.



### **YÊU CẦU CẦN PHẢI CÓ NHÀ VỆ SINH:**

Có. Một phần của quá trình xử lý đơn xin của quý vị yêu cầu quý vị phải hoàn tất một bản thỏa thuận liên quan đến nhà vệ sinh.

# QUẦY HÀNG DI ĐỘNG LOẠI 2

## Các Đặc Điểm



**LẮP ĐẶT BỒN RỬA TAY  
TẠI QUẦY VỚI 5 GALLON  
NƯỚC DÙNG ĐỂ UỐNG**



**CÁC LOẠI THỰC PHẨM  
KHÔNG CÓ ĐÓNG GÓI  
SẴN MÀ KHÔNG CẦN SỰ  
TẬP HỢP HOẶC CHUẨN BỊ**



*Như quý vị có thể thấy, Quầy hàng di động Loại 2 rất giống với Loại 1.  
Sự khác biệt chính nằm ở các yêu cầu về việc rửa tay và đóng gói.*



### **CÁC ÁP DỤNG PHỔ BIẾN:**

Xe thức uống, xe dịch vụ thực phẩm hạn chế



### **CÁC THỰC PHẨM ĐƯỢC CHO PHÉP:**

Tất cả các loại thực phẩm đều được cho phép với Quầy hàng di động Loại 1. Bổ Sung: Quý vị được phép có thực phẩm không có đóng gói sẵn, nhưng quý vị không thể tập hợp, chuẩn bị, nấu hoặc hâm nóng thức ăn tại quầy.



### **CÁC YÊU CẦU CHO VIỆC RỬA TAY:**

Yêu cầu phải có ít nhất 5 gallon nước ấm uống được. Các thùng chứa cách nhiệt có thể được sử dụng để duy trì nhiệt độ nước trong suốt ca làm việc.



### **BỒN RỬA CHÉN DĨA:**

Không yêu cầu phải có, miễn là có một bếp nấu đã được cấp phép với khả năng rửa chén đĩa đã được chấp thuận.



# XIN GIỚI THIỆU

## Billy



Billy sở hữu một **Quầy Hàng Di Động Loại 2** được cấp phép bởi Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah. Billy bán súp ở khu vực trung tâm thành phố trong giờ ăn trưa.

Billy đi đến khu vực bếp nấu đã được cấp phép bởi Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah của anh để chuẩn bị món súp của mình. Khi anh đi mua nguyên liệu, anh luôn nhớ mang theo một thùng chứa cách nhiệt để vận chuyển thức ăn lạnh vì anh biết rằng các loại thực phẩm trong tủ lạnh luôn luôn ở 41 độ F hoặc thấp hơn. Khi anh đến bếp nấu của mình, anh ngay lập tức đặt các thành phần cần được giữ lạnh vào trong tủ lạnh thương mại. Anh chỉ lấy thực phẩm ra khỏi tủ lạnh thương mại khi mà anh đã sẵn sàng tích cực chuẩn bị chúng.

Billy có mặt tại bếp nấu của anh ta hai lần một tuần để làm món súp. Anh nấu súp của mình với số lượng lớn và sau đó làm lạnh súp trong một bồn đá, sử dụng một cây đũa đá để khuấy súp thường xuyên. Anh luôn luôn sử dụng một đầu dò nhiệt kế để kiểm tra nhiệt độ làm mát. Anh biết rằng thức ăn nóng phải được làm lạnh từ 135 độ F đến 70 độ F trong vòng 2 giờ, và sau đó chúng phải được làm lạnh từ 70 độ F đến 41 độ F hoặc lạnh hơn trong 4 giờ tiếp theo. Tổng thời gian làm lạnh của anh không bao giờ vượt quá 6 giờ. Anh chia phần súp lạnh vào các hộp nhỏ hơn và đánh dấu thời gian sử dụng 7 ngày cho chúng trước khi đặt chúng trong tủ lạnh thương mại.

Vào những ngày mà Billy bán súp, anh đi đến bếp nấu của mình và lấy ra mỗi loại súp một hộp. Anh nhanh chóng hâm nóng trên bếp, dùng đầu dò nhiệt kế của mình để đảm bảo nhiệt độ lên đến 165 độ F. Điều này là rất quan trọng để giữ sự an toàn và lành mạnh cho khách hàng của anh. Sau đó anh đặt súp trong một hộp vận chuyển cách nhiệt và đi đến quầy hàng di động của mình ở trung tâm thành phố để bán. Trước khi rời bếp nấu, anh đổ 5 lít nước nóng vào thùng chứa đồ uống cách nhiệt để rửa tay trên xe hàng của mình. Khi đến xe hàng, anh đổ nước nóng này vào hồ chứa nước. Xe hàng của anh ta có một hệ thống bơm nước hoạt động bằng chân cho anh rửa tay tại chỗ, bởi vì thiết bị rửa tay cơ khí là một yêu cầu dành cho các xe hàng loại 2 và cao hơn.

Khi Billy đến xe hàng của mình, anh bật bàn làm nóng bằng hơi nước và để nhiệt độ của nước lên ít nhất là 150 độ F trước khi đổ món súp của mình vào, bởi vì anh muốn đảm bảo chúng được giữ nhiệt. Anh phục vụ súp nóng trong suốt buổi chiều. Nếu anh không bán hết tất cả các món súp của mình, anh đem chúng về nhà cho gia đình hoặc bỏ đi vì anh không có cách làm lạnh súp hợp lý tại quầy hàng của mình.

Billy có thể đi bộ đến một khu kinh doanh địa phương cách nơi anh bán súp một vài phút nếu anh cần phải sử dụng nhà vệ sinh. Anh có một thỏa thuận mà anh đã ký trong hồ sơ với sở y tế chứng minh là anh có quyền sử dụng một nhà vệ sinh có sẵn nước ấm, xà phòng và khăn giấy để rửa tay. Anh biết rằng thiết bị rửa tay đôi là rất quan trọng để giữ an toàn và sức khỏe cho khách hàng của mình.



### CÁC YÊU CẦU DÀNH CHO NƯỚC ĐỂ UỐNG:

Điều này sẽ phụ thuộc vào các cân nhắc trong quá trình hoạt động, chẳng hạn như việc quý vị có cần phải rửa đồ dùng phục vụ trong ca dịch vụ, và liệu có thể có một bếp nấu có sẵn để rửa chén bát hay không. Nếu quý vị không sử dụng một bếp nấu, thì quý vị cần phải có các thiết bị thích hợp trên quầy hàng, nơi mà quý vị có thể rửa, vắt và khử trùng các chén đĩa theo cách đã được chấp thuận.



### YÊU CẦU VỀ BẾP NẤU:

Có thể có yêu cầu cho một bếp nấu. Hãy liên hệ với đại diện xem xét kế hoạch quầy hàng di động nếu quý vị có thắc mắc về các bếp nấu.

# QUẦY HÀNG DI ĐỘNG LOẠI 3

## Các Đặc Điểm

**CÁC THÙNG CHỨA CÁCH NHIỆT ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐỂ VẬN CHUYỂN CÁC CHẤT ĐẠM ĐÃ NẤU CHÍN ĐẾN QUẦY HÀNG, VÌ QUY TRÌNH NẤU CÁC MÓN ĂN HOÀN CHỈNH TỪ CÁC CHẤT ĐẠM THÔ KHÔNG ĐƯỢC CHO PHÉP TẠI CÁC QUẦY HÀNG LOẠI 3**



### **CÁC ÁP DỤNG PHỔ BIẾN:**

Các xe thức uống, xe phục vụ đầy đủ dịch vụ thực phẩm



### **CÁC THỰC PHẨM ĐƯỢC CHO PHÉP:**

Tất cả các loại thực phẩm của các Quầy hàng Di Động Loại 1 và Loại 2. Ngoài ra, các Quầy hàng Loại 3 có thể chuẩn bị và phục vụ một thực đơn đầy đủ, với một hạn chế là không được xử lý hoặc nấu chín các chất đạm thô từ động vật tại quầy. Các hạn chế bổ sung có thể áp dụng dựa trên thiết bị, kích cỡ và các cân nhắc khác trong quá trình hoạt động của quý vị.



### **CÁC YÊU CẦU CHO VIỆC RỬA TAY:**

Yêu cầu phải có ít nhất 5 gallon nước ấm uống được.



### **CÁC YÊU CẦU DÀNH CHO NƯỚC ĐỂ UỐNG:**

Điều này sẽ phụ thuộc vào các cân nhắc trong quá trình hoạt động, chẳng hạn như việc quý vị có cần phải rửa đồ dùng phục vụ trong ca dịch vụ, và liệu có thể có một bếp nấu có sẵn để rửa chén bát hay không. Nếu quý vị không sử dụng một bếp nấu, thì quý vị cần phải có các thiết bị thích hợp trên quầy hàng, nơi mà quý vị có thể rửa, vắt và khử trùng các chén đĩa theo cách đã được chấp thuận.

# XIN GIỚI THIỆU

## Chen



Chen sở hữu một **Quầy Hàng Di Động Loại 3** được cấp phép bởi Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah. Chen bán thức ăn Trung Quốc truyền thống tại xe hàng của mình tại một khu cho thuê (pod) lớn ở Đông Nam Portland.

Chen phục vụ một thực đơn đầy đủ các lựa chọn. Khu cho thuê của Chen không có các hệ thống cung cấp nước thường trực hoặc cơ sở xử lý nước thải, do đó, anh đổ đầy thùng nước uống của mình bằng một vòi nước máy dành cho thực phẩm. Anh ta biết rằng vòi của mình là loại dành cho thực phẩm vì nó là màu trắng và có một sọc màu xanh. Thùng nước uống của anh có thể chứa đủ nước để đổ đầy bồn rửa chén đĩa ba khoang ba lần, cộng thêm 5 gallon để rửa tay, vì đây là một yêu cầu của sở y tế. Chen thu nước thải của mình trong một thùng kín đặt bên dưới quầy hàng của mình và trả tiền cho một xe vận chuyển được cấp phép đem nó đi đổ vài lần một tuần. Chen có một thỏa thuận xử lý nước thải trong hồ sơ của anh tại sở y tế chứng minh rằng anh xử lý nước thải xám từ chỗ của mình một cách thích hợp. **(Xem trang 25)** Anh ta biết rằng nước thải không bao giờ có thể được đổ xuống các cống thoát nước mưa.

Mặc dù anh có các thiết bị để rửa chén đĩa tại quầy hàng của mình, Chen được yêu cầu phải có một bếp nấu đã được cấp phép bởi vì nhiều món ăn trên thực đơn của anh đòi hỏi quy trình chế biến các món ăn từ thịt hoàn chỉnh. Quy trình chế biến món ăn hoàn chỉnh từ thịt không được cho phép tại các quầy hàng loại 3, do đó Chen nấu, làm lạnh và lưu trữ các loại thịt của mình trong tủ lạnh ở các bếp nấu cho đến khi anh đã sẵn sàng để sử dụng chúng. Khi đến lúc mang thịt đã được nấu chín đến xe hàng của mình, anh luôn sử dụng một thùng chứa cách nhiệt để đảm bảo thức ăn sẽ giữ lạnh.

Khu cho thuê của Chen có một phòng tắm với nước ấm, xà phòng và khăn giấy. Mặc dù có sẵn nhà vệ sinh này, anh vẫn hoàn tất một thỏa thuận về nhà vệ sinh và có nó trong hồ sơ của anh với sở y tế. Chen biết rằng thiết bị rửa tay đôi là rất quan trọng để giữ an toàn và sức khỏe cho khách hàng của mình.



### YÊU CẦU VỀ BẾP NẤU:

Thường yêu cầu cần phải có một bếp nấu cho các Quầy hàng Loại 3. Việc quý vị cần phải có một bếp nấu hay không phụ thuộc vào nhiều yếu tố như thiết kế xe hàng, kích cỡ, thiết bị và các loại thực phẩm đang được chuẩn bị và phục vụ. Hãy liên lạc với các đại diện xem xét kế hoạch quầy hàng di động tại Sở Y Tế Quận hạt Multnomah nếu quý vị có thắc mắc về các bếp nấu.



### BỒN RỬA CHÉN ĐĨA:

Không yêu cầu phải có, miễn là có một bếp nấu đã được cấp phép với khả năng rửa chén đĩa đã được chấp thuận. Nếu quý vị không dùng một bếp nấu, quý vị phải cung cấp một giải pháp cho việc rửa chén đĩa mà đã được chấp thuận. Các giải pháp rửa chén đĩa đã được chấp thuận bao gồm một bồn rửa ba ngăn đủ lớn để nhấn chìm chén đĩa lớn nhất của quý vị, hoặc một máy rửa chén thương mại có khả năng tương tự. Nếu quý vị sử dụng bồn rửa ba khoang, quầy hàng của quý vị phải có đủ nước sạch để đổ đầy vào tất cả ba chậu rửa hai lần.

# QUẦY HÀNG DI ĐỘNG LOẠI 4

## Các Đặc Điểm



**KÍCH THƯỚC CỦA NHIỀU QUẦY HÀNG LOẠI 4 VÀ CÁC THIẾT BỊ CHỨA TRONG QUẦY THƯỜNG CHO PHÉP QUÝ VỊ CHUẨN BỊ VÀ PHỤC VỤ MỘT THỰC ĐƠN ĐẦY ĐỦ.**



### **CÁC ÁP DỤNG PHỔ BIẾN:**

Các xe thức uống, xe phục vụ đầy đủ dịch vụ thực phẩm.



### **CÁC THỰC PHẨM ĐƯỢC CHO PHÉP:**

Tất cả các loại thực phẩm của các Quầy hàng Di Động Loại 1, Loại 2 và Loại 3. Ngoài ra, các Quầy hàng Loại 4 cũng có thể chuẩn bị và phục vụ một thực đơn đầy đủ. Các hạn chế bổ sung có thể áp dụng dựa trên thiết bị, kích cỡ và các cân nhắc khác trong quá trình hoạt động của quý vị.



### **CÁC YÊU CẦU CHO VIỆC RỬA TAY:**

Yêu cầu phải có ít nhất 5 gallon nước ấm uống được.



### **CÁC YÊU CẦU DÀNH CHO NƯỚC ĐỂ UỐNG:**

Điều này sẽ phụ thuộc vào các cân nhắc trong quá trình hoạt động, chẳng hạn như việc quý vị có cần phải rửa đồ dùng phục vụ trong ca dịch vụ, và liệu có thể có một bếp nấu có sẵn để rửa chén bát hay không. Nếu quý vị không sử dụng một bếp nấu, thì quý vị cần phải có các thiết bị thích hợp trên quầy hàng, nơi mà quý vị có thể rửa, vắt và khử trùng các chén đĩa theo cách đã được chấp thuận.

# XIN GIỚI THIỆU

## Gabi



Gabi sở hữu một **Quầy Hàng Di Động Loại 4** được cấp phép bởi Sở Y Tế tại Quận Hạt Multnomah. Gabi bán các món ăn Trung Đông trong một khu cho thuê ở Đông Bắc Portland.

Gabi phục vụ một thực đơn đầy đủ với nhiều sự lựa chọn. Khu cho thuê của Gabi là một trong những khu mới nhất trong thị trấn và đi kèm với nhiều tiện nghi như các hệ thống điện và nước uống thường trực, cũng như hệ thống xử lý nước thải tại chỗ thông qua một đường ống dẫn mờ. Những yếu tố này là quan trọng đối với Gabi khi cô lựa chọn một địa điểm cho thuê, vì cô không muốn phải đổ nước vào các thùng và mang các thùng nước thải từ chỗ của cô đi đổ thường xuyên. Gabi có một Quầy hàng Loại 4 đủ sức chứa với không gian chuẩn bị và trang thiết bị để đáp ứng các nhu cầu của cô, vì vậy cô không bị yêu cầu phải có một bếp nấu.

Gabi chuẩn bị hầu hết tất cả các thực phẩm của cô hàng ngày. Cô được cho phép nấu những nồi cơm lớn hơn để làm lạnh và phục vụ một thời gian sau đó, bởi vì cô đã chứng minh cho sở y tế rằng thiết bị của mình có khả năng làm lạnh số lượng cơm đó đúng cách. Cô đảm bảo kiểm tra nhiệt độ bằng đầu dò nhiệt kế của cô khi làm lạnh các thức ăn nóng, vì cô biết rằng các loại thực phẩm làm lạnh không đúng cách có thể làm cho khách hàng phát bệnh. Gabi cố gắng giảm thiểu lượng thức ăn còn lại vào cuối ngày, bởi vì cô biết rằng mặc dù cô có một vài chỗ trống trong tủ lạnh thương mại của mình để giữ lạnh thức ăn, cô không có đủ chỗ để giữ lạnh một lượng thức ăn lớn. Làm lạnh quá nhiều thức ăn cùng một lúc có thể làm tăng nhiệt độ trong tủ lạnh của cô và làm cho các loại thực phẩm khác chứa bên trong tủ không an toàn để ăn.

Khu cho thuê của Gabi có nhiều tiện nghi, nhưng không có sẵn một nhà vệ sinh tại chỗ. Có một toilet di động gần đó. Gabi biết rằng cô không thể sử dụng nhà vệ sinh này bởi vì nó không có hệ thống nước ấm, xà bông hoặc khăn giấy. Nhà vệ sinh này có thiết bị để khử trùng tay, nhưng cô biết đây không phải là một dụng cụ thay thế đã được chấp thuận dành cho việc rửa tay. Vì vậy, khi Gabi cần sử dụng nhà vệ sinh, cô đi đến một khu kinh doanh kế bên nơi cô có một thỏa thuận đã ký dành cho nhà vệ sinh. Cô biết rằng thiết bị rửa tay đôi là rất quan trọng để giữ an toàn và sức khỏe cho khách hàng của mình.



### **YÊU CẦU VỀ BẾP NẤU:**

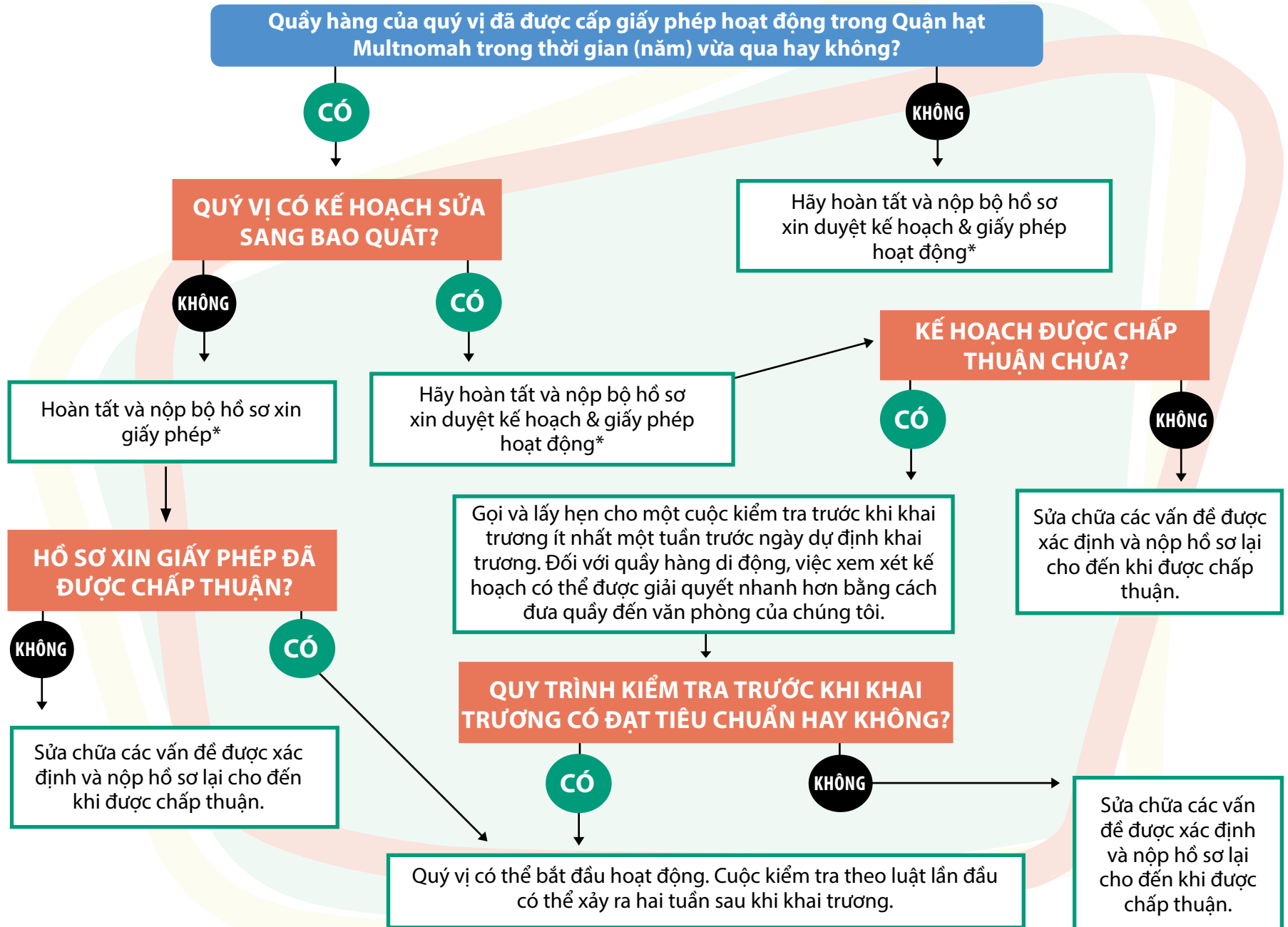
Các Quầy hàng Loại 4 có thể được yêu cầu phải có một bếp nấu. Việc quý vị cần phải có một bếp nấu hay không phụ thuộc vào nhiều yếu tố như thiết kế xe hàng, kích cỡ, thiết bị và các loại thực phẩm đang được chuẩn bị và phục vụ. Hãy liên lạc với các đại diện xem xét kế hoạch quầy hàng di động tại Sở Y Tế Quận hạt Multnomah nếu quý vị có thắc mắc về các bếp nấu.



### **BỒN RỬA CHÉN DĨA:**

Tất cả các Quầy hàng di động Loại 4 được yêu cầu cần phải có một bồn rửa chén ba ngăn hoặc máy rửa chén thương mại đã được chấp thuận. Bồn rửa hay máy rửa chén của quý vị phải đủ lớn để chứa đồ dùng lớn nhất của quý vị.

# QUY TRÌNH XIN GIẤY PHÉP CHO QUẦY HÀNG DI ĐỘNG



\* Xin lưu ý rằng quy trình xin duyệt kế hoạch & giấy phép hoạt động có thể yêu cầu hành động hoặc tài liệu bổ sung, chẳng hạn như cấp giấy phép cho các cấu trúc đúc sẵn, kiểm tra soái lửa, đăng ký kinh doanh, và các loại phí. Xem "Các Cơ Quan Điều Tiết Khác Liên Quan (Other Regulatory Agencies of Interest)" và nói chuyện với một đại diện của sở y tế để biết thêm chi tiết.

# CÁC CÂU HỎI

## Thường gặp

### **Sự khác biệt giữa các loại quầy hàng là gì?**

Xe hàng được chỉ định là Loại 1, 2, 3 hoặc 4 tùy thuộc vào nhiều yếu tố bao gồm kích thước, độ phức tạp và các loại thực phẩm chế biến. Xem mục "Phân Loại" để biết chi tiết.

### **Tôi có thể sử dụng quầy hàng di động của tôi để phục vụ thức ăn theo cách thức chuyên nghiệp được không?**

Không. Các quy định hiện tại không cho phép các quầy hàng di động được sử dụng trong các hoạt động phục vụ thức ăn theo cách thức chuyên nghiệp.

### **Khi nào tôi cần phải thông báo cho quận hạt về hoạt động kinh doanh của tôi?**

Quý vị hãy báo cho quận hạt biết nếu quý vị đang có các thay đổi đáng kể trong thực đơn của quý vị, nếu quý vị di chuyển quầy hàng của quý vị ra khỏi vị trí hoạt động chỉ định, hoặc nếu quý vị có kế hoạch đóng cửa quầy hàng của mình.

### **Bếp nấu là gì? Tôi có cần phải có không?**

Một bếp nấu là một nhà bếp được cấp phép và đáp ứng tất cả các yêu cầu của Sở Y Tế cho việc chuẩn bị, nấu ăn, giữ, và lưu trữ thực phẩm. Các bếp này thường có thiết bị cấp thương mại và được kiểm tra thường xuyên. Việc quý vị có cần một bếp nấu hay không phụ thuộc vào việc cân nhắc trong quá trình hoạt động, chẳng hạn như các thiết bị chứa trong xe hàng của quý vị và các loại thực phẩm mà quý vị muốn chuẩn bị và bán.

### **Nhà kho là gì? Tôi có cần phải có không?**

Nhà kho là cơ sở lưu giữ thực phẩm và đồ dùng liên quan đến quầy hàng di động của quý vị. Các nhà kho rất cần thiết khi xe hàng của quý vị thiếu chỗ lưu trữ. Các nhà kho thường nằm ở gần quầy hàng của quý vị, và phải được bảo vệ khỏi các động vật gặm nhấm, côn trùng và sự can thiệp từ bên ngoài. Các nhà kho được cấp phép và kiểm tra thường xuyên cùng với quầy hàng di động của quý vị.

### **Tôi có thể lưu trữ các nguyên liệu khô ở nhà của tôi không?**

Quý vị không thể lưu trữ nguyên liệu ở nhà, trừ khi chúng được miễn dựa theo mã thực phẩm. Xem Các Quy Định Về Vệ Sinh Thực Phẩm Của Bang Oregon tại mục 1-201.10 có danh sách các loại thực phẩm được miễn.

### **Các quy định này tuyên bố rằng quầy hàng của tôi phải có khả năng di chuyển mọi lúc. Điều này có bắt buộc không? Tôi nhìn thấy rất nhiều xe hàng xung quanh thị trấn không dễ dàng di chuyển chút nào.**

Các quy định đòi hỏi rằng các quầy hàng di động phải luôn có bánh xe trong suốt thời gian hoạt động. Các chốt có thể được gỡ bỏ nếu việc gỡ bỏ có thể thực hiện được bằng các công cụ đơn giản, và các công cụ này phải có sẵn để sử dụng mọi lúc.

### **Tôi có thể làm lạnh thực phẩm đã nấu chín tại quầy hàng của tôi không?**

Được, các xe hàng có thể làm lạnh thực phẩm đã nấu chín tại các quầy hàng di động. Tuy nhiên, quý vị phải chứng minh

## CÁC CÂU HỎI

# Thường gặp

được rằng mình có khả năng làm lạnh thực phẩm đã nấu chín đúng cách. Người đại diện xem xét kế hoạch quầy hàng di động của quý vị có thể giúp quý vị xác định xem quầy hàng của quý vị có khả năng làm lạnh hay không.

***Nếu tôi phục vụ các trái cây còn nguyên, chưa cắt (chẳng hạn như táo) tại quầy hàng của tôi, những trái cây này có cần phải đựng trong hộp có nắp đậy hay không?***

Nếu những quả táo được trưng bày ở một khu vực mà khách hàng có thể tự phục vụ, hoặc tại một địa điểm có khả năng bị ô nhiễm (như trên một kệ bên ngoài của xe hàng của quý vị), chúng phải được bảo vệ bởi một hộp chứa hoặc lớp kính/nhựa bảo vệ. Điều này áp dụng cho các thức ăn được cho là sẵn sàng có thể ăn trong điều kiện hiện hữu. Ví dụ, quý vị sẽ không cần phải bọc lại một quả chuối, vì thường không ai sẽ ăn luôn cả vỏ.

***Xe hàng của tôi có cần phải có ổ cắm cố định hoặc tôi có thể sử dụng một dây nối dài được không?***

Theo quy định hiện hành, xe hàng của quý vị không bắt buộc phải trang bị ổ cắm cố định. Một số tình huống đòi hỏi xe hàng của quý vị phải có điện mọi lúc. Ví dụ, nếu quý vị sẽ cần phải lưu giữ thức ăn đòi hỏi thời gian và nhiệt độ được kiểm soát qua đêm tại quầy hàng của quý vị, quý vị sẽ cần phải cho tủ lạnh của mình chạy suốt, điều này cần phải có điện. Các dây nối để lại qua đêm có nguy cơ bị can thiệp tại nhiều địa điểm POD không được bảo vệ. Vì vậy, dù không bắt buộc phải có, một kết nối cố định (hardwire) thường có lợi cho quý vị.

***Tôi nên làm gì với nước thải tại quầy hàng của tôi?***

Nước thải từ việc rửa chén và rửa tay tại quầy hàng của quý vị được gọi là nước thải xám (greywater). Nước thải xám khác với "nước thải đen", tức là nước thải được phân biệt bởi sự hiện diện của phân hủy sinh học. Nước thải xám phải được thu thập, lưu trữ và xử lý theo cách đã được chấp thuận. Nước thải xám KHÔNG BAO GIỜ được đổ vào một cống thoát nước mưa, hoặc được phép chế hoặc cho chảy trên mặt đường tại khu vực của quý vị. Trong nước thải xám thường có chứa các mảnh vụn thức ăn, điều mà có thể thu hút các động vật gặm nhấm nếu không được xử lý đúng cách. Chuột sẽ lây lan bệnh tật và là một mối quan tâm chính của các sở y tế. Một phần của quá trình xem xét kế hoạch sẽ yêu cầu quý vị hoàn tất một mẫu Hợp Đồng Xử Lý Nước Thải Tại Quầy Hàng Di Động. Mẫu đơn này sẽ xác định cách quý vị thu thập và xử lý nước thải xám tại quầy hàng của quý vị. Việc xử lý nước thải xám được quy định bởi Sở Dịch Vụ Môi Trường (BES) của Thành Phố Portland. Xem thông tin liên hệ ở [trang 21](#) của chương "Các Cơ Quan Khác Liên Quan (Other Agencies of Interest)" để biết thêm thông tin.

***Tôi có cần phải mở điện qua đêm tại quầy hàng của tôi và trong những lúc tôi không bán hàng không?***

Nếu quý vị có kế hoạch giữ thực phẩm cần làm lạnh tại quầy hàng của quý vị qua đêm, các thiết bị giữ lạnh của quý vị phải luôn luôn giữ nhiệt độ ở 41 độ F hoặc thấp hơn. Vì vậy, quý vị có thể cần phải cung cấp điện cho quầy hàng mọi lúc.



### **Tôi cần chuẩn bị bao nhiêu nước uống?**

Nước uống là nước có thể uống một cách an toàn. Trong thế giới xe hàng, nước uống bắt buộc phải có cho việc nấu ăn, rửa chén đĩa và rửa tay. Các yêu cầu về nước uống được xác định dựa trên việc phân loại, kích thước và đặc điểm sử dụng của quầy hàng di động của quý vị. Các quầy hàng Loại 1 không có yêu cầu nào dành cho nước uống vì các yêu cầu dành cho những loại thực phẩm có đóng gói sẵn đã loại bỏ bất kỳ tiếp xúc nào bằng tay trần với thực phẩm. Các quầy hàng Loại 2, 3 và 4 phải có tối thiểu 5 gallon nước dành cho việc rửa tay, và thường phải có nhiều hơn nữa, tùy theo nhu cầu rửa chén và các cân nhắc hoạt động khác. Người đại diện xem xét kế hoạch quầy hàng di động của quý vị sẽ hỗ trợ quý vị trong việc xác định nhu cầu về nước uống của quý vị.

### **Tôi có trách nhiệm phải bảo quản một thùng rác dùng chung hoặc khu vực tái chế không?**

Khi có một thùng rác hoặc khu vực tái chế được sử dụng chung bởi hai xe hàng trở lên, tất cả các người điều hành sẽ có trách nhiệm sử dụng và bảo quản nó đúng cách. Hãy luôn đóng nắp thùng rác và đừng cho các mảnh vụn thức ăn tích tụ xung quanh các thùng chứa rác. Khu vực thải rác nào không được chăm sóc hợp lý có thể trở thành nơi cung cấp thực phẩm và ổ chứa cho động vật gặm nhấm. Việc giữ khu vực này sạch sẽ có lợi cho quý vị và tất cả các nhà điều hành trong khu vực cho thuê của quý vị. Nếu một sự phá hoại của chuột được báo cáo và xác định, điều này được coi là một sự vi phạm quy định, và công việc kinh doanh của quý vị có thể bị hạn chế hoặc chấm dứt.

### **Tôi có cần có đồ dùng rửa chén đĩa trong xe hàng của mình không?**

Đồ dùng rửa chén đĩa có thể được yêu cầu hay không là tùy thuộc vào loại quầy hàng của quý vị, các cân nhắc trong quá trình hoạt động và việc quý vị có/sử dụng một bếp nấu có đồ dùng rửa chén đĩa đã được chấp thuận hay không. Ví dụ, nếu quý vị có một quầy hàng loại 3 có đủ đồ dùng sạch để dùng cho một ca làm việc, và quý vị có một bếp nấu với máy rửa chén được chấp thuận mà quý vị trở lại về đó hàng ngày, quý vị có thể sẽ không bị yêu cầu phải có đồ dùng rửa chén đĩa tại chỗ.

### **Quy trình chế biến món ăn hoàn chỉnh cho các món chứa đạm (protein) có ý nghĩa gì?**

Quy trình chế biến món ăn hoàn chỉnh trong trường hợp này liên quan đến việc chế biến hoặc chuẩn bị cho bất kỳ loại thực phẩm động vật tươi sống hoặc nấu chưa hoàn toàn chín như thịt, cá, và trứng chưa được tiệt trùng.

### **Tôi có một chứng nhận cho việc xử lý thực phẩm từ một tiểu bang khác. Liệu có thể dùng chứng nhận này được ở Quận Hạt Multnomah không?**

Sở Y Tế của Quận Hạt Multnomah chấp nhận các thẻ chứng nhận xử lý thực phẩm từ tất cả các quận hạt trong tiểu bang Oregon. Các thẻ chứng nhận xử lý thực phẩm có hiệu lực trong ba năm, và có sẵn trực tuyến tại địa chỉ [mhealthinspect.org](http://mhealthinspect.org). Các chứng nhận xử lý thực phẩm và chương trình đào tạo dành cho nhà quản lý ServSafe hiện tại từ Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia (National Restaurant Association) cũng được chấp nhận. Các thẻ chứng nhận từ các tiểu bang khác không được chấp nhận. Bất kỳ nhà

## CÁC CÂU HỎI

# Thường gặp

điều hành hoặc nhân viên nào thao tác với thực phẩm đều phải trình ra bằng chứng của một trong các chứng nhận này trong quá trình kiểm tra.

***Tôi có một giấy phép dành cho quầy hàng di động từ quận hạt khác. Tôi có thể dùng giấy phép này để bán thức ăn bằng quầy hàng di động tại Quận Hạt Multnomah không?***

Các quầy hàng di động được cấp phép bởi một quận hạt khác ngoài Oregon mà đến và rời Quận Hạt Multnomah trong cùng ngày không yêu cầu phải có một giấy phép địa phương. Nếu quý vị muốn mở quầy hàng tại Quận Hạt Multnomah qua đêm hoặc lâu hơn, chẳng hạn như để phục vụ cho một sự kiện nào đó, quý vị phải thông báo cho sở y tế, phải trả một lệ phí là \$25 và trải qua đợt kiểm tra. Điều này chỉ áp dụng nếu quý vị hiện đang có giấy phép hoạt động từ một quận hạt khác trong tiểu bang Oregon. Nếu hiện tại quý vị không có giấy phép hoạt động, quý vị phải xin giấy phép dành cho quầy hàng di động từ Sở Y Tế của Quận Hạt Multnomah. Trong mọi trường hợp, quý vị buộc phải tuân thủ tất cả các quy tắc và quy định của địa phương.

***Tôi muốn kết nối trực tiếp đến nguồn cung cấp nước công cộng hơn là sử dụng các thùng chứa. Tôi có thể làm như vậy không, và các yêu cầu là gì?***

Được, quý vị có thể kết nối quầy hàng của quý vị trực tiếp đến nguồn cung cấp nước công cộng. Quý vị phải sử

dụng ống nước cấp thực phẩm (thường là một ống trắng với một dải màu xanh hoặc đánh dấu bằng tiêu chuẩn NSF hoặc tương đương) và phải sử dụng một van tự động tránh chảy ngược (anti-siphon) tại đầu kết nối. Nếu quý vị muốn đặt cố định ống nước tại quầy hàng của mình, quý vị phải tuân thủ tất cả các quy tắc về ống nước tại địa phương. Hãy liên hệ Sở Dịch Vụ Phát Triển (BDS) của Thành Phố Portland qua số điện thoại (503) 823-7300 để biết thêm thông tin.

***Một ống nước cấp thực phẩm là gì, và tôi có thể tìm ống này ở đâu?***

Ống nước cấp thực phẩm làm bằng vật liệu được xem là an toàn cho việc vận chuyển nước uống. Các ống nước dùng cho vườn có thể chứa các hóa chất độc hại có thể ngấm vào trong nguồn nước. Vì lý do này, tất cả các loại nước uống bắt buộc phải được vận chuyển bằng ống cấp thực phẩm. Quý vị có thể mua ống cấp thực phẩm ở hầu hết các cửa hàng bán thiết bị phụ tùng cho các phương tiện vận chuyển giải trí.

***Chỉ có một người làm việc tại xe hàng của tôi mọi lúc bởi vì công việc kinh doanh thay đổi thất thường nhiều lắm. Tôi có cần phải rửa tay mỗi lần sau khi tôi cầm tiền, kể cả khi tôi không tiếp xúc tay trần với thực phẩm mà tôi đang phục vụ không?***

Miễn là quý vị không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, quý vị không cần phải rửa tay sau khi cầm tiền. Điều này

có nghĩa là quý vị phải sử dụng kẹp, đồ dùng, giấy hộp (deli paper) hoặc các vật dụng ngăn cách khác để phục vụ thực phẩm. Trong khi rửa tay trong trường hợp này là không cần thiết, chúng tôi luôn khuyến khích quý vị rửa tay thường xuyên.

### ***Tôi có thể sử dụng nước từ một cái giếng không?***

Được, quý vị có thể sử dụng nước từ một cái giếng. Tuy nhiên, giếng này cũng phải đáp ứng các điều kiện kiểm tra về nguồn nước được quy định bởi Tiểu bang Oregon. Một số giếng có thể chứa những chất có thể gây hại. Hãy liên hệ Cơ Quan Dịch Vụ Nước Uống (DWS) Tiểu Bang Oregon qua số điện thoại (971) 673-0405 để biết thêm thông tin. Nếu quý vị sử dụng nước từ giếng, quý vị phải có khả năng cung cấp các tài liệu thử nghiệm cho nó.

### ***Chủ Khu Cho Thuê có cung cấp một nhà vệ sinh di động tại khu vực của chúng tôi cùng với nước sát trùng tay. Tôi có thể sử dụng phương tiện này thay thế cho một nhà vệ sinh thông thường không? Tôi sẽ đảm bảo sẽ rửa tay khi tôi trở lại xe hàng.***

Các quy định yêu cầu các phương tiện vệ sinh cho người lao động phải có nước ấm, xà bông và giấy cuộn. Nếu nhà vệ sinh di động nào đáp ứng được các yêu cầu này thì có thể được sử dụng, mặc dù hầu hết là không đạt. Nước sát trùng tay không phải là một giải pháp thay thế được chấp nhận thay cho việc rửa tay. Các mẫu đơn thỏa thuận về nhà vệ sinh phải được hoàn tất và ký kết như là một phần của quá trình xem xét kế hoạch của quý vị, để đảm bảo rằng quý vị có quyền sử dụng những phương tiện có đầy đủ tiện nghi. Trường hợp ngoại lệ duy nhất đối với quy tắc này áp dụng được nếu quầy hàng của quý vị thực

sự di động và không đứng một chỗ hơn 2 tiếng đồng hồ một lần. Hãy nói chuyện với người đại diện xem xét kế hoạch quầy hàng di động của quý vị để biết thêm chi tiết về các yêu cầu dành cho nhà vệ sinh.

### ***Tôi có thể sử dụng tủ lạnh giống như loại tại tôi dùng ở nhà của tôi không?***

Thiết bị dành cho nhà riêng không được khuyến khích, nhưng có thể chấp nhận được, miễn là quý vị có thể chứng minh chúng có khả năng trữ lạnh thực phẩm ở 41 độ F hoặc thấp hơn. Việc làm lạnh thực phẩm nóng trong một tủ lạnh dành cho nhà riêng thì không bao giờ được cho phép. Các tủ lạnh thương mại thường có khả năng làm lạnh mạnh hơn, và do đó chúng tôi khuyến khích quý vị dùng chúng.

### ***Thiết bị theo chuẩn thương mại có ý nghĩa là gì?***

Thiết bị theo chuẩn thương mại được thiết kế để hoạt động với tiêu chuẩn cao hơn so với hầu hết các thiết bị sử dụng tại nhà. Ví dụ, tủ lạnh thương mại thường có hệ thống máy nén lớn hơn, cho phép chúng làm lạnh nhanh hơn. Điều này là cần thiết để giữ lạnh thực phẩm trong thời gian sử dụng lâu khi quý vị mở cửa tủ lạnh thường xuyên hơn.

### ***Làm thế nào để tôi có thể tìm được một bếp nấu? Đó có phải giống như loại thương mại không?***

Bếp nấu và nhà bếp thương mại về cơ bản là giống nhau. Bếp nấu của quý vị phải đang có giấy phép và đã được kiểm tra bởi Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah. Hiện có các nguồn hỗ trợ để giúp quý vị tìm một nhà bếp được chấp thuận. Hãy liên hệ Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah để biết thêm chi tiết.

# CÁC ĐẶC ĐIỂM CỦA QUẦY HÀNG DI ĐỘNG THEO LOẠI

	Các Yêu Cầu Về Thùng Chứa Nước Uống	Các Yêu Cầu Về Thùng Chứa Nước Thải	Các Yêu Cầu Về Bếp Nấu	Có Bắt Buộc Phải Có Bồn Rửa Ba Ngăn không?	Các Chi Phí Cấp Giấy Phép <i>Dự định chi phí sẽ thay đổi trong năm 2015</i>	Thực Phẩm Được Cho Phép	Các Yêu Cầu Về Việc Rửa Tay	Có Bắt Buộc Phải Có Thỏa Thuận Về Nhà Vệ Sinh Không?
<b>LOẠI 1</b>	Không	Không	Có thể bắt buộc*	Không bắt buộc	Phí Cấp Phép \$370, Xem Xét Kế Hoạch \$405, Bếp Nấu \$340	Đóng gói sẵn, thực phẩm còn nguyên vẹn. Không được nấu hoặc chuẩn bị thức ăn tại quầy hàng. Đồ uống có niêm phong tránh để hư hỏng	Không	Có
<b>LOẠI 2</b>	Tối thiểu 5 gallon dành cho rửa tay**	Tối thiểu 5 gallon**	Có thể bắt buộc*	Có thể bắt buộc*	Phí Cấp Phép \$370, Xem Xét Kế Hoạch \$405, Bếp Nấu \$340	Tất cả thực phẩm được cho phép với Loại 1, và các thực phẩm không có đóng gói sẵn. Không được nấu hoặc chuẩn bị thức ăn tại quầy hàng.	Tối thiểu 5 gallon nước uống ấm	Có
<b>LOẠI 3</b>	Tối thiểu 5 gallon dành cho rửa tay**	Tối thiểu 5 gallon**	Có thể bắt buộc*	Có thể bắt buộc*	Phí Cấp Phép \$370, Xem Xét Kế Hoạch \$405, Bếp Nấu \$340	Tất cả thực phẩm được cho phép với Loại 1 và 2. Không có chất đậm thô nào được cho phép tại quầy hàng.	Tối thiểu 5 gallon nước uống ấm	Có
<b>LOẠI 4</b>	Tối thiểu 5 gallon để rửa tay, cộng thêm lượng nước để đổ ngập vào bồn rửa 3 ngăn hai lần**	Tối thiểu 5 gallon**	Có thể bắt buộc*	Bắt buộc	Phí Cấp Phép \$425, Xem Xét Kế Hoạch \$405, Bếp Nấu \$340	Các quầy hàng có thể phục vụ thực đơn đầy đủ***	Tối thiểu 5 gallon nước uống ấm	Có

\* Có thể bắt buộc phải có, tùy theo các cân nhắc trong quá trình hoạt động. Hãy nói chuyện với người đại diện về quầy hàng di động tại Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah để biết thêm thông tin.

\*\* Tùy theo các cân nhắc trong quá trình hoạt động và việc các phương tiện xử lý nước thải và nước uống tại chỗ có sẵn hay không. Hãy nói chuyện với người đại diện về quầy hàng di động tại Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah để biết thêm thông tin.

\*\*\* Các yêu cầu dành cho trang thiết bị và phương tiện có thể áp dụng, tùy theo việc quý vị muốn chuẩn bị và phục vụ các loại thực phẩm nào.

# CÁC CƠ QUAN ĐIỀU TIẾT KHÁC LIÊN QUAN

## *Các nguồn thông tin*

Dưới đây là một danh sách các cơ quan khác những cơ quan trong Quận Hạt Multnomah mà có thể có các yêu cầu dành cho quầy hàng thực phẩm di động của quý vị. Ý định của chúng tôi là cung cấp một danh sách toàn diện, nhưng có thể có các đơn vị khác mà quý vị cần phải liên lạc. Hãy đọc qua để xác định xem cơ quan nào cần phải liên hệ. Nếu quý vị thấy không chắc chắn, hãy liên hệ với các cơ quan để hỏi họ trực tiếp- nếu quý vị không liên hệ với các cơ quan thích hợp trước khi bắt đầu quá trình kinh doanh, kết quả sẽ có thể rất tốn kém và mất thời gian thêm. Quý vị có trách nhiệm đảm bảo rằng hoạt động dịch vụ ăn uống của mình đã tuân thủ tất cả các nguyên tắc và quy định được áp dụng tại địa phương.

Chúng tôi sẽ nỗ lực hết sức để tiếp tục cung cấp thông tin liên lạc mới nhất của các cơ quan trong danh sách này. Tuy nhiên, một số thông tin có thể đã thay đổi kể từ ngày ấn hành của danh sách này.

### **Các Cơ Quan Tại Thành Phố Portland**

**Sở Dịch Vụ Phát Triển  
(Bureau of Development Services, BDS)  
Điện thoại: 503.823.7526**

Cơ quan này có trách nhiệm cho các vấn đề về điều tiết hoạt động tổ chức quầy hàng thực phẩm di động liên quan đến quy hoạch, các kết cấu đúc sẵn và việc cung cấp giấy phép cho các ổ cắm điện cố định.

Quý vị nên liên hệ với BDS để xác định xem có quy trình hoặc giấy phép nào bắt buộc phải có hay không, nhưng quý vị phải liên hệ với họ nếu như:

✓ Quý vị muốn bán ở một địa điểm mới, hoặc quý vị không chắc chắn địa điểm hiện tại có được chấp thuận cho các mục đích thương mại hay không. Các địa điểm bán phải nằm trong một khu vực cho phép kinh doanh và sử dụng dịch vụ bán lẻ. Có những yêu cầu khác dành cho địa điểm, chẳng hạn như một bề mặt được trải nhựa, hệ thống thoát nước bề mặt phù hợp, và các đặc điểm liên quan đến hoạt động của kéo cho xe thông qua

✓ Quý vị mong muốn kết nối xe hàng của mình vào hệ thống điện thông qua một kết nối cố định

*\*Xin lưu ý rằng các nguyên tắc dành cho quầy hàng di động đòi hỏi các kết nối cố định có thể được ngắt kết nối một cách tương đối dễ dàng, điều này phù hợp với nguyên tắc yêu cầu xe hàng cần phải được di chuyển một cách dễ dàng. Nếu một thợ điện hay thợ sửa ống nước có thể gỡ bỏ những kết nối này trong một khoảng thời gian ngắn (như gỡ bỏ mấu dây kết nối điện), thì xem như là quý vị đã đáp ứng được nhu cầu này.*

**Sở Thuế Vụ (Revenue Bureau)  
Điện thoại: 503.823.5157**

Mọi cá nhân kinh doanh tại Thành Phố Portland phải đăng ký cơ sở kinh doanh của mình với Sở Thuế Vụ Thành Phố Portland. Tùy theo quy mô của doanh nghiệp và các yếu tố khác, quý vị có thể đạt đủ điều kiện để nộp thuế. Không phải doanh nghiệp nào cũng sẽ phải nộp loại thuế này. Liên hệ với Sở Thuế Vụ để xác định xem doanh nghiệp của quý vị có đủ điều kiện không. Nếu quý vị đang làm kinh doanh bên ngoài Thành Phố Portland, hãy nhớ liên lạc với thành phố tương ứng để hỏi về việc đăng ký kinh doanh.

**Sở Giao Thông Vận Tải Thành Phố Portland  
(Portland Bureau of Transportation, PBOT)  
Điện thoại: 503.823.5185**

Nếu bất kỳ thành phần nào từ xe hàng của quý vị (bao gồm cả cầu thang, cửa đong đưa hay các khu vực chỗ ngồi) sẽ lấn vào một "lối đi công cộng" (vía hè, đường bộ hoặc đường giao thông công cộng khác), quý vị bắt buộc phải có giấy phép đặc biệt. Hãy liên hệ Sở Giao Thông Vận Tải Thành Phố Portland để xác định xem hoạt động của quý vị cần phải có giấy phép sử dụng lối đi công cộng hay không.

## CÁC CƠ QUAN ĐIỀU TIẾT KHÁC LIÊN QUAN

# Các nguồn thông tin

### Sở Cứu Hỏa Và Cứu Hộ - Cảnh Sát Trưởng (Fire and Rescue)

**Điện thoại: 503.823.3700**

Sở Cứu Hỏa Và Cứu Hộ Thành Phố Portland chịu trách nhiệm cho việc điều chỉnh các cấu trúc tạm thời (như lầu), các thiết kế hệ thống thông hơi mui xe chữa cháy và hệ thống bể chứa khí propane trên và xung quanh các quầy hàng di động. Hãy liên hệ Sở Cứu Hỏa Và Cứu Hộ trong giai đoạn quý vị lập kế hoạch kinh doanh để xác định các giấy phép và yếu tố thiết kế cần phải có. Nếu quý vị có kế hoạch làm kinh doanh bên ngoài Thành Phố Portland, hãy liên lạc với các thành phố hoặc khu tự trị tương ứng.

### Sở Cấp Nước (Water Bureau) Điện thoại: 503.823.7770

Nếu quý vị có kế hoạch để kết nối trực tiếp đến nguồn cung cấp nước của Thành Phố Portland, hoặc muốn hỏi về các hệ thống cấp nước, hãy liên lạc với Sở Cấp Nước Thành Phố Portland. Nhiều quy định về nước của thành phố giống y hệt các quy định của quận hạt, chẳng hạn như yêu cầu kiểm tra lại việc lắp ráp van, điều mà được đưa ra nhằm để phòng không cho nước bị ô nhiễm chảy ngược lại vào nguồn cung cấp nước công cộng. Quan trọng: Sở Cấp Nước là nơi liên hệ chính cho việc kết nối trực tiếp vào nguồn cung cấp nước công cộng. Nếu quý vị có thắc mắc nào về các yêu cầu thùng nước tại chỗ quầy hàng của quý vị, hãy liên hệ với Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah. Nếu quý vị có kế hoạch làm kinh doanh bên ngoài Thành Phố Portland, hãy liên lạc với các thành phố hoặc khu tự trị tương ứng để xác định các nguyên tắc và quy định tại địa phương.

### Sở Kế Hoạch và Thích Nghi Môi Trường (Bureau of Planning and Sustainability) (Tạp Liệu Tái Chế Biến và Làm Phân Bón) Điện thoại: 503.823.7700

Sở Kế Hoạch và Thích Nghi Môi Trường là điểm liên lạc chính cho các câu hỏi liên quan đến rác thải, tạp liệu tái chế biến và làm phân bón trong Thành Phố Portland. Nếu quý vị có thắc mắc nào về các yêu cầu hoặc các dịch vụ có sẵn, hãy liên hệ với cơ quan này.

### Các Thông Tin Liên Hệ Của Khu Tự Trị Địa Phương (Các Khu Tự Trị tọa lạc trong Quận Hạt Multnomah)

Nếu quý vị có kế hoạch hoạt động trong Thành Phố Portland, quý vị phải có một giấy phép dịch vụ thực phẩm của Sở Y Tế Quận Hạt Multnomah và các giấy phép cần thiết khác từ Thành Phố Portland. Nếu quý vị có kế hoạch hoạt động quầy hàng di động hoặc bếp nấu của mình trong khu vực Gresham, Fairview, Troutdale, Maywood Park hoặc Village Wood, quý vị vẫn phải xin giấy phép dịch vụ thực phẩm từ Quận Hạt Multnomah. Các quy tắc địa phương khác về cứu hỏa, đặt đường ống, thuế má, và các quy định khác có thể áp dụng. Quý vị có trách nhiệm liên hệ với các cơ quan sau đây để xác định xem có quy tắc địa phương nào có thể áp dụng đến quá trình hoạt động của quý vị không.

#### Thành Phố Gresham

**Các Dịch Vụ Cho Phép:**  
**503.618.2845**

#### Thành Phố Fairview

**Thông Tin Tổng Quát:**  
**503.665.7929**

#### Thành Phố Troutdale

**Thông Tin Tổng Quát:**  
**503.665.5175**

#### Thành Phố Maywood Park

**Thông Tin Tổng Quát:**  
**503.255.9805**

#### Thành Phố Wood Village

**Thông Tin Tổng Quát:**  
**503.667.6211**

## **Các Cơ Quan Của Tiểu bang Oregon**

### **Sở Bảo Vệ Phẩm Chất Môi Trường (Department of Environmental Quality, DEQ) Điện thoại: 503.229.5696**

Sở Bảo Vệ Phẩm Chất Môi Trường tại tiểu bang Oregon chịu trách nhiệm điều hành việc xử lý nước thải xám (loại nước thải không chứa phân hủy sinh học) một cách thích hợp. Tất cả các quầy hàng di động tại Quận Hạt Multnomah phải hoàn tất và ký một thỏa thuận về nước thải mà xác định phương pháp xử lý đã được chấp thuận. Quý vị nên liên hệ với DEQ nếu muốn hỏi về xe vận chuyển nước thải có cấp phép, hoặc nếu quý vị muốn cung cấp thông tin về việc thải nước thải bất hợp pháp. Với tất cả các câu hỏi khác về nước thải, hãy liên hệ Sở Dịch Vụ Môi Trường Thành Phố Portland.

### **Bộ Giao Thông Vận Tải Bang Oregon (Oregon Department of Transportation, ODOT) Điện thoại: 888.275.6368**

Bộ Giao Thông Vận Tải Bang Oregon có trách nhiệm phê duyệt bản thiết kế của các phương tiện vận chuyển, vì các phương tiện này liên quan đến việc di chuyển hợp pháp trên các đường công cộng. Xe hàng của quý vị phải có khả năng di chuyển mọi lúc, và không cần phải có giấy phép sử dụng đặc biệt từ Bộ Giao Thông Vận Tải Bang Oregon để thực hiện khả năng này. Trước khi mua một quầy hàng, quý vị nên liên hệ với ODOT để đảm bảo quầy hàng này sẽ tuân theo các luật giao thông. Nên nhớ- nếu quầy hàng của quý vị cần phải có một giấy phép sử dụng đặc biệt để di chuyển, nó không thể được cấp giấy phép dưới dạng một quầy hàng thực phẩm di động tại Quận Hạt Multnomah.

### **Ủy Ban Kiểm Soát Rượu Bang Oregon (Oregon Liquor Control Commission, OLCC) Điện thoại: 503.872.5000**

Nếu quý vị có kế hoạch sẽ bán rượu, quý vị phải liên hệ với Ủy Ban Kiểm Soát Rượu Bang Oregon để yêu cầu một giấy phép bán rượu. Ngoài giấy phép bán rượu, một giấy phép dành cho dịch vụ thức uống chứa cồn cũng cần thiết cho bất cứ người nào làm việc tại cơ sở của quý vị mà sẽ pha trộn, phục vụ hoặc bán thức uống chứa cồn.

### **Cơ Quan Quản Lý Sức Khỏe Và An Toàn Nghề Nghiệp Bang Oregon (Oregon Occupational Safety and Health Administration, OR-OSHA) Địa chỉ trang web: [www.orosha.org](http://www.orosha.org)**

Oregon OSHA là một chi nhánh của một cơ quan liên bang quy định một số tiêu chuẩn sức khỏe và sự an toàn tại nơi làm việc. Các tiêu chuẩn này có thể ảnh hưởng việc quý vị có thể sử dụng nhân viên như thế nào. Để đảm bảo công việc kinh doanh của quý vị đáp ứng các tiêu chuẩn hiện hành, hãy liên hệ với Cơ Quan Quản Lý Sức Khỏe Và An Toàn Nghề Nghiệp Bang Oregon.

# THÀNH PHỐ PORTLAND – SỞ DỊCH VỤ MÔI TRƯỜNG (BES)



ENVIRONMENTAL SERVICES  
CITY OF PORTLAND  
working for clean rivers

## Chương Trình Ngăn Chặn FOG

Việc thải bỏ các chất béo, dầu và mỡ (FOG) và nước thải xám đúng cách giúp bảo vệ hệ thống cống thoát nước của Portland và môi trường. Các chất béo, dầu và mỡ (FOG) có thể tích tụ và làm nghẽn hoàn toàn các đường ống cống thoát nước. Điều đó có thể làm khó khăn và tốn kém cho hoạt động bảo trì cho cả thành phố và các chủ sở hữu tư nhân. Các đường ống thoát nước bị nghẽn có thể làm cho các chất thải thô quay lại vào khu dân cư hoặc những nơi kinh doanh, hoặc tràn vào đường phố và các con suối.

Có ba cách để các quầy hàng thực phẩm di động có thể thải bỏ nước thải xám của họ đúng cách:

- 1) Thải bỏ tất cả các nước thải xám vào một thùng chứa tái chế tại chỗ.
- 2) Thải bỏ tất cả các nước thải xám vào một thiết bị ngăn tách mỡ tại chỗ.
- 3) Thuê một nhà cung cấp được chấp thuận để loại bỏ nước thải xám từ quầy hàng di động của quý vị.

### **KHÔNG BAO GIỜ ĐỔ CHẤT FOG HOẶC NƯỚC THẢI XÁM VÀO CỐNG NƯỚC Ở BÃI ĐỖ XE HOẶC NGOÀI ĐƯỜNG.**

Nhân viên thành phố luôn sẵn sàng giúp các quầy hàng thực phẩm di động tại Portland thực hiện những phương pháp giảm lượng chất thải FOG và thực phẩm vào hệ thống thoát nước cống và môi trường. Vui lòng liên hệ chúng tôi qua số 503-823-7093 hoặc gửi thư điện tử (email) đến địa chỉ [cutfog@portlandoregon.gov](mailto:cutfog@portlandoregon.gov) với các câu hỏi về việc thải bỏ FOG và nước thải xám đúng cách.

### ***Xem Xét Sự Phát Triển***

Nhóm Xem Xét Cho Việc Phòng Chống Ô Nhiễm sẽ xem xét các kế hoạch phát triển để tạo điều kiện thuận lợi cho các dự án phát triển công nghiệp, thương mại và khu vực. Quá trình xem xét sẽ xác định các dự án phát triển mới và hiện có về Các Quy Định Tiền Xử Lý Công Nghiệp Và Nước Mưa (Industrial Pretreatment and



Stormwater Regulations), Các Nguyên Tắc Hành Chính của Chương Trình Ngăn Chặn FOG, Quy Tắc Của Thành Phố và thực hiện biện pháp quản lý nguồn kết cấu được xác định trong Hướng Dẫn Quản Lý Nước Mưa của Thành Phố Portland (Stormwater Management Manual, SWMM).

Khi một hoặc nhiều quầy hàng thực phẩm di động trong cùng một địa điểm (Khu cho thuê - Pod) chọn một vị trí và bắt đầu thiết kế các kế hoạch và cải tiến, một số quy tắc của thành phố có thể được áp dụng vào đề xuất cho bản thiết kế. Những kế hoạch thiết kế và cải tiến sẽ cần phải được cấp phép bằng cách nộp hồ sơ đến cơ quan Xem Xét Sự Phát Triển (DR) của thành phố.

- Các khu vực chứa chất thải rắn và tái chế phải đáp ứng các yêu cầu của SWMM.
- Khu vực trữ nước thải xám phải đáp ứng các yêu cầu của SWMM cho việc lưu trữ các chất lỏng.
- Việc thải bỏ nước thải xám vào hệ thống đường cống thoát nước của thành phố, tùy thuộc vào bản thiết kế, có thể sẽ yêu cầu các cấu trúc, điều khiển, và lệ phí sau: bãi đổ, thiết bị ngăn tách mỡ, phân tích mẫu cấu trúc, và các chi phí phát triển hệ thống.
- Các yêu cầu về Quản Lý Nước Mưa trên mỗi SWMM cho các khu vực mới hoặc tái phát triển 500 feet vuông hoặc nhiều hơn, hoặc các đường ống chuyển nước mưa vào hệ thống thoát nước mưa của thành phố.

Vui lòng gọi cho Nhóm Xem Xét Cho Việc Phòng Chống Ô Nhiễm qua số 503-823-7122 với bất kỳ câu hỏi nào về quá trình cấp phép và những quy tắc sẽ được áp dụng đối với bản đề xuất của quý vị.

## ***Bảo Vệ Chống Tràn Dầu Và Ứng Phó Của Công Dân***

Bộ phận Các Dịch Vụ Môi Trường Trong Bảo Vệ Chống Tràn Dầu Và Ứng Phó Của Công Dân (Environmental Services Spill Protection and Citizen Response, SPCR) sẽ điều tra việc ô nhiễm nào đang đi đến, đang đe dọa, hoặc đang đi ra khỏi hệ thống cống thoát nước của thành phố Portland. Một người nào đó đổ nước thải xám xuống một cống thoát nước mưa, một nguồn nước thải công nghiệp chảy từ một đường ống ra sông, hoặc nước tràn ra từ một miệng cống là tất cả những gì SPCR sẽ điều tra.

Nhân viên SPCR sẽ trực đường dây nóng 24 giờ một ngày, suốt 365 trong năm. Nhân viên sẽ trả lời các đường dây nóng trong giờ làm việc. Những ai gọi sau giờ làm việc và cuối tuần vui lòng để lại lời nhắn, và nhân viên phụ trách giám sát đường dây nóng sẽ trả lời quý vị trong vòng nửa giờ. Để báo cáo tình trạng ô nhiễm hoặc hỏi một câu hỏi về mối quan tâm dành cho môi trường, hãy gọi đường dây nóng qua số 503-823-7180 hoặc gửi email vào địa chỉ [besdutyofficer@portlandoregon.gov](mailto:besdutyofficer@portlandoregon.gov)

Multnomah County Environmental Health  
847 NE 19th Avenue, Suite 350  
Portland, Oregon 97232

(503) 988-3400 Điện thoại  
(503) 988-4041 Fax  
[mchealthinspect.org](http://mchealthinspect.org)

QUẦY HÀNG THỰC PHẨM DI ĐỘNG/MOBILE FOOD UNIT \_\_\_\_\_ SỐ PHÒNG TIỀN #/FACILITY # \_\_\_\_\_

Địa Điểm/Location \_\_\_\_\_ (Tên đường/Street address) \_\_\_\_\_ (Thành phố/City) \_\_\_\_\_ Số Điện Thoại/Phone Number \_\_\_\_\_

Số ngày trong Tuần/Những Ngày Địa Điểm sẽ Được Sử Dụng/Days of Week/Dates the Location will be Used \_\_\_\_\_

Giờ Hoạt Động(tại địa điểm này)/Business Hours (at this location) \_\_\_\_\_

Tên Của Chủ Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động (viết hoa)/Name of Mobile Food Unit Owner (printed) \_\_\_\_\_ Ngày/Date \_\_\_\_\_  
Chủ Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động (ký tên)/Mobile Food Unit Owner (signature) \_\_\_\_\_

*Các Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động phải xử lý nước thải theo đúng nguyên tắc của khu tự trị trong thành phố nơi mà họ đang hoạt động. Vui lòng liên hệ với thành phố để đảm bảo quý vị đang tuân thủ các yêu cầu của họ. Thất bại trong việc xử lý nước thải một cách chính xác là căn cứ để buộc đóng cửa.*

*Mobile Food Units must dispose their wastewater according to municipal rules within the city they operate. Please contact the city to ensure you are in compliance with their requirements. Failure to dispose of wastewater correctly is grounds for closure.*

### ĐỊA ĐIỂM CỦA CÁC NHÀ VỆ SINH/LOCATION OF RESTROOM FACILITIES:

Tên của Địa Điểm Nhà Vệ Sinh/Name of Restroom Location \_\_\_\_\_

Địa Chỉ/Address \_\_\_\_\_

Thành Phố/City \_\_\_\_\_ Số Điện Thoại/Phone Number \_\_\_\_\_

Giờ hoạt động của Nhà vệ sinh này/Hours that Restroom is available for use: \_\_\_\_\_

### GIẤY PHÉP SỬ DỤNG CÁC NHÀ VỆ SINH/AUTHORIZATION TO USE RESTROOM FACILITIES

Tên Viết Hoa của Người Cấp Phép Sử Dụng Nhà Vệ Sinh cho Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động/  
*Printed Name of Person Authorizing Mobile Food Unit Restroom Facilities Use*

Chữ ký của Người Cấp Phép Sử Dụng Nhà Vệ Sinh cho Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động/ \_\_\_\_\_ Ngày/ \_\_\_\_\_  
*Signature of Person Authorizing Mobile Food Unit Restroom Facilities Use* \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

### QUY CHẾ DÀNH CHO NHÀ VỆ SINH

6-402.11 Sự Thuận Tiện và Quyền Sử Dụng

(E) Danh cho các quầy hàng thực phẩm di động:

(1) Hầu hết các quầy hàng thực phẩm di động không có nhà vệ sinh tại chỗ. Nếu quầy hàng không có nhà vệ sinh tại chỗ, thì quầy hàng thực phẩm di động này phải hoạt động cách nhà vệ sinh có thể sử dụng một phần tư dặm hoặc năm phút đi bộ. Các quầy hàng thực phẩm di động nào mà hoạt động trên một tuyến đường được chỉ định, và không dừng lại ở một vị trí cố định trong hơn hai giờ trong ngày làm việc, thì được miễn nguyên tắc này.

(2) Các quầy hàng thực phẩm di động nào mà không cung cấp các nhà vệ sinh tại chỗ theo mục (1) của nguyên tắc này phải có nhà vệ sinh có thể sử dụng được cho các nhân viên trong giờ làm việc. Các nhà vệ sinh phải có một hệ thống rửa tay cung cấp nước nóng và lạnh uống được và đáp ứng các yêu cầu của OAR 333-150-0000 §§ 6-301.11, 6-301.12, 6-301.20 an6-302.11. Các nhân viên có thể sử dụng phòng vệ sinh trong nhà riêng để đáp ứng yêu cầu này.



# QUẦY HÀNG THỰC PHẨM DI ĐỘNG MẪU ĐƠN XỬ LÝ NƯỚC THẢI



Multnomah County Environmental Health  
847 NE 19th Avenue, Suite 350  
Portland, Oregon 97232

(503) 988-3400 Điện thoại  
(503) 988-4041 Fax  
[mchealthinspect.org](http://mchealthinspect.org)

QUẦY HÀNG THỰC PHẨM DI ĐỘNG/MOBILE FOOD UNIT \_\_\_\_\_ SỐ PHƯƠNG TIỆN #/FACILITY # \_\_\_\_\_

Địa Điểm/Location \_\_\_\_\_ Số Điện Thoại/Phone Number \_\_\_\_\_  
(Tên đường/Street address) (Thành phố/City)

Số ngày trong Tuần/Những Ngày Địa Điểm sẽ Được Sử Dụng/Days of Week/Dates the Location will be Used \_\_\_\_\_

Giờ Hoạt Động (tại địa điểm này)/Business Hours (at this location) \_\_\_\_\_

Tên Của Chủ Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động (viết hoa)/Name of Mobile Food Unit Owner (printed) \_\_\_\_\_

Chủ Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động (ký tên)/Mobile Food Unit Owner (signature) \_\_\_\_\_ Ngày/Date \_\_\_\_\_

**Các Quầy Hàng Thực Phẩm Di Động phải xử lý nước thải theo đúng nguyên tắc của khu tự trị trong thành phố nơi mà họ đang hoạt động. Vui lòng liên hệ với thành phố để đảm bảo quý vị đang tuân thủ các yêu cầu của họ. Thất bại trong việc xử lý nước thải một cách chính xác là căn cứ để buộc đóng cửa.**

**Mobile Food Units must dispose their wastewater according to municipal rules within the city they operate. Please contact the city to ensure you are in compliance with their requirements. Failure to dispose of wastewater correctly is grounds for closure.**

ĐỊA ĐIỂM KHU VỰC XỬ LÝ NƯỚC THẢI/LOCATION OF WASTEWATER DISPOSAL SITE: \_\_\_\_\_

Địa Điểm/Location \_\_\_\_\_

Địa Chỉ/Address \_\_\_\_\_

Thành Phố/City \_\_\_\_\_ Số Điện Thoại/Phone Number \_\_\_\_\_

CÔNG TY ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐỂ VẬN CHUYỂN NƯỚC THẢI/  
COMPANY USED FOR HAULING WASTEWATER \_\_\_\_\_  
-HOẶC/OR-

Số Điện Thoại/Phone Number \_\_\_\_\_

**Chữ ký của người đại diện công ty vận chuyển/  
Signature of hauling company representative: \_\_\_\_\_ Ngày/Date: \_\_\_\_\_**

## CÁC QUY CHẾ DÀNH CHO NƯỚC THẢI

**5-402.12** Hệ Thống Bẫy Mỡ. Nếu được sử dụng, một hệ thống bẫy mỡ sẽ được đặt vào để dễ dàng tiếp cận và làm sạch.

**5-402.13** Vận Chuyển Chất Thải. Nước thải sẽ được vận chuyển đến các điểm xử lý thông qua một hệ thống xử lý nước thải vệ sinh được chấp thuận hoặc hệ thống khác, bao gồm cả việc sử dụng các phương tiện vận chuyển nước thải, thùng lưu giữ chất thải, máy bơm, đường ống, vòi phun, và các kết nối được lắp đặt, duy trì và hoạt động theo quy định của pháp luật.

**5-402.14** Loại Bỏ Các Chất Thải Của Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm Di Động. Nước thải và các chất thải lỏng khác sẽ phải được loại bỏ từ một cơ sở kinh doanh thực phẩm di động tại một khu vực dành cho chất thải đã được chấp thuận, hoặc bằng một phương tiện vận chuyển chất thải theo cách không gây ra mối nguy hiểm hay sự phiền toái đến sức khỏe cộng đồng.

(A) Các quầy hàng thực phẩm di động mà chỉ thải ra các chất thải xám lỏng có thể xách tay những chất thải này mang đến một địa điểm xử lý cụ thể đã được chấp thuận của cơ quan quản lý.

(B) Các thùng vận chuyển chất thải phải được thiết kế và nhằm lưu giữ và vận chuyển nước thải xám mà không gây rò rỉ hoặc tràn và có sức chứa không lớn hơn 20 gallon.

